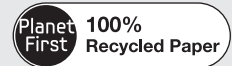
BF1N4T223

الفرن المضمَّن

دليل المستخدم

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠٪.

استخدام الدليل

شكرًا لاختيارك الفرن المضمَّن من SAMSUNG.
يتضمن دليل المستخدم معلومات هامة متعلقة بالسلامة وإرشادات لازمة لمساعدتك في استخدام هذا المنتج وصيانته.
الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الفرن والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.
يتم استخدام الرموز التالية في نص دليل المالك:

تحذير أو تنبيه	هام	ملاحظة

إرشادات السلامة

يجب أن يتم تركيب هذا الفرن بواسطة فني كهرباء متخصص.
على أن يتحمل الشخص الذي يقوم بتركيبه مسئولية توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي بما يتوافق مع توصيات السلامة ذات الصلة.

السلامة من الناحية الخاصة بالكهرباء

يجب عدم توصيل الفرن في حالة تعرضه لأي تلف أثناء النقل.

- يجب عدم توصيل هذا المنتج بمورد تيار كهربي إلا عن طريق فني كهرباء متخصص.
- يجب عدم محاولة تشغيل المنتج في حالة تعرضه لأي تلف أو إصابته بأي عيوب.
- يجب عدم إجراء أي إصلاحات بالمنتج إلا من قبل فني كهرباء متخصص. حيث قد ينجم عن أي إصلاحات غير صحيحة تعريض حياتك وحياة الآخرين للخطر. وفي حالة ضرورة إجراء إصلاحات على الفرن. اتصل بمركز خدمة عملاء SAMSUNG أو اتصل بالبائع.
- في حالة تلف سلك مورّد التيار الكهربي. يجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنّعة أو مركز الخدمة المعتمد.
- يجب عدم ملامسة أي كبلات وخطوط كهربائية للفرن.
- يجب توصيل الفرن بمورّد تيار كهربي من خلال قاطع دائرة كهربية أو منصهر. يجب عدم استخدام محولات متعددة التوصيل أو أسلاك توسيع على الإطلاق.
- توجد لوحة التصنيف على الجانب الأيمن من الباب.
- يجب إيقاف مورّد التيار الكهربي الخاص بالجهاز عند إصلاحه أو تنظيفه.
- يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- ينبغي فصل الجهاز عن مورّد الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكِن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك.

تحذير

- قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

تحذير

- يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

تحذير

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

السلامة أثناء التشغيل

- تم تصميم هذا الفرن لأغراض الطهي المنزلي فقط.
- ترتفع درجة حرارة الأسطح الداخلية للفرن أثناء تشغيله بدرجة كافية للإصابة بالحروق. يجب عدم لمس أجزاء تسخين الفرن أو أسطحه الداخلية إلا بعد أن تبرد.
- يجب عدم تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن على الإطلاق.
- ترتفع درجة حرارة أسطح الفرن عند تشغيله بدرجة حرارة عالية لفترة زمنية كبيرة.
- يجب توخي الحذر عند فتح باب الفرن أثناء الطهي لتجنب التسرب السريع للبخار والهواء الساخن.
- قد يؤدي البخار الناجم عن تبخر الكحوليات التي تحتوي عليها أطباق الطهي بسبب الحرارة المرتفعة إلى اشتعال النيران عند اتصال البخار بجزء ساخن من الفرن.
- يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.
- يجب إبعاد الأطفال عن الفرن بقدر كاف أثناء استخدامه.
- يجب طهي الأطعمة المجمدة مثل البيتزا على الشواية الكبيرة. قد يتغير شكل صينية الخَبز في حالة استخدامها نظرًا للتفاوت الكبير في درجات الحرارة.
- يجب عدم سكب المياه في قاع الفرن عندما يكون ساخنًا. حيث قد يتسبب ذلك في تلف الأسطح المعدنية المطلية بالمينا.
- يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي.
- يجب عدم حشو قاع الفرن بورق الألومونيوم ووضع أواني الخبز أو علب القصدير فوقها. حيث يعمل ورق الألومونيوم على احتجاز الحرارة ومن ثم يؤدي إلى تلف الأسطح المعدنية المطلية بالمينا والحصول على نتائج طهي غير ملائمة.
- قد تترك عصائر الفاكهة بقعًا على أسطح الفرن المعدنية المطلية بالمينا يتعذر إزالتها. الرجاء استخدام أوعية عميقة عند طهي الكعك غير المتماسك.
- يجب عدم وضع أي أوانٍ زجاجية على باب الفرن المفتوح.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- إذا تعرض سلك الكهرباء للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسئول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز
- لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح. مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي عدم لعب الأطفال بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.
- يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.
- قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن، ولذا يراعى إبعاد الأطفال
- يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من المكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف.
- إذا كان هذا الجهاز يتمتع بوظيفة التنظيف بالبخار أو التنظيف الذاتي، يتعين إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وينبغي عدم ترك جميع أدوات الطهي في الفرن أثناء التنظيف بالبخار أو التنظيف الذاتي.
- إذا كان الجهاز يتمتع بوظيفة التنظيف الذاتي، قد تصبح الأسطح الخارجية أثناء التنظيف الذاتي أسخن من الطبيعي ويجب الحفاظ على الأطفال بعيدًا عن الجهاز.

تحذير

لا تفصل الجهاز عن مزوّد التيار الكهربي الرئيسي حتى بعد اكتمال عملية الطهي.

إرشادات التخلص من النفايات

التخلص من مواد التغليف

- تُعد المواد المستخدمة لتغليف هذا المنتج قابلة لإعادة التصنيع.
- يجب التخلص من مواد التغليف بإلقائها في صناديق النفايات المحلية المخصصة لها.

التخلص من الأجهزة القديمة

تحذير

قبل التخلص من الجهاز القديم، حاول جعله غير صالح للتشغيل حتى لا يمثل مصدرًا للخطورة. للقيام بهذا الأمر، قم بفصل الجهاز من مصادر الطاقة الكهربائية وإزالة أسلاك التيار الكهربائي. يجب التخلص من الأجهزة القديمة على نحو صحيح لضمان حماية البيئة.

- يجب عدم التخلص من الجهاز بإلقائه في سلة النفايات المنزلية.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بمواعيد جمع الأشياء المطلوب التخلص منها ومواقع التخلص من النفايات من خلال القسم أو المجلس المحلي المسئول.

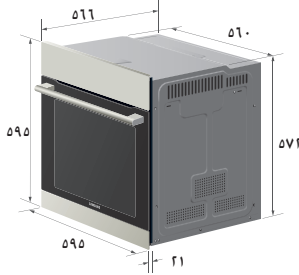
إرشادات السلامة

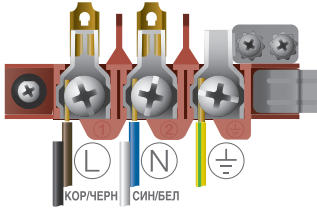
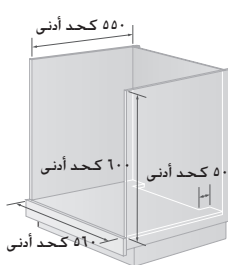
تركيب

إرشادات الأمان الخاصة بالتركيب

يجب تركيب هذا الفرن بواسطة كهربائي متخصص. حيث يتحمل الشخص القائم بالتركيب مسئولية توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي مع مراعاة تلبية متطلبات السلامة ذات الصلة.

- تأكد من الحماية ضد الأجزاء المشحونة عند تركيب الفرن.
- يجب أن يتوفر بخزانة المطبخ التي سيتم وضع الجهاز فيها متطلبات السلامة المنصوص عليها في DIN 68930.

المواصفات الفنية

فولطية الإدخال / التردد	٢٣٠ فولت بتردد ٥٠ هرتز
الحجم (سعة الاستخدام)	٦٥ لتر
معدل الإخراج	٣٤٠٠ وات كحد أقصى
الوزن الصافي	٣٣ كجم تقريبًا
الوزن مع التغليف	٣٧ كجم تقريبًا
خزانة الفرن (العرض × الارتفاع × العمق)	٥٩٥ × ٥٩٥ × ٥٦٦ مم
الفرن من الداخل (العرض × الارتفاع × العمق)	٤٤٠ × ٣٦٥ × ٤٠٥ مم

توصيل التيار الكهربي

إذا لم يكن الجهاز موصلاً بمصدر التيار الكهربي من خلال المقبس، فيجب توفير عازل متعدد الأقطاب لتنظيم التيار الكهربائي (مسافة توصيل ٣ مم على الأقل) لتلبية متطلبات السلامة الكافية. يجب توفير كبل كهربي (من نوع H05 RR-F أو H05 W-F، وطوله ١٫٥ م كحد أدنى. ويتراوح سمكه من ١٫٥ إلى ٢٫٥ مم²) بما يكفي لتوصيله بالفرن حتى وإن كان الفرن مثبتًا على الأرض في مقدمة الخزانة المضمنة الخاصة به. افتح غطاء التوصيل الخلفي بالفرن باستخدام مفك وقم بفك مشبك مسامير الكبل قبل توصيل أسلاك التيار الكهربي بأطراف التوصيل ذات الصلة. يتم توصيل الفرن بطرف أرضي من خلال طرف التوصيل (⏚). يجب تمكين الوصول إلى المقبس بعد تثبيت الفرن في حالة توصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي من خلال المقبس. لا تُعد Samsung مسئولة عن الأضرار التي تحدث نتيجة عدم وجود توصيل طرف أرضي أو تلفه.

التركيب في الخزانة

يتطلب هذا الفرن المضمن ضرورة تثبيته في خزانة علوية أو سفلية.

- يجب توفير الحد الأدنى للمسافات.
- ثبت الفرن على الجانبين باستخدام مسامير اللاوظ

قم بإزالة طبقة الفينيل الواقية من باب الجهاز والطبقة الواقية من الأسطح الداخلية للفرن عقب التركيب.

خزانة علوية

خزانة سفلية

الأجـزاء والميزات

عناصر التحكم في الفرن

التصميم الأمامي

تتوفر اللوحة الأمامية بخيارات متنوعة للمواد والألوان حيث تتضمن الإستانلس ستيل واللون الأبيض والأسود والزجاج. ولكن قد يتم تغيير المظهر لأغراض تحسين الجودة.

يُعد كلاً من Function Select Knob (قرص تحديد الوظيفة) وTemp Control Knob (قرص التحكم في درجة الحرارة) من الأقراص الدوارة البارزة. تتميز بسهولة استخدامها بمجرد دفعها. (اختياري)

الأدوات الإضافية

تنبيه: تأكد من وضع الأدوات الإضافية على الحوامل بشكل صحيح. يلزم وجود مسافة ٢ سم على الأقل بين الصينيات وقاع الفرن حتى لا يحدث ضرر بالسطح المطلي بالمينا.

تحذير: كن حذرًا عند إخراج الواجبات و/أو الأدوات الإضافية من الفرن. قد تتعرض الوجبات الساخنة. والأدوات الإضافية والأسطح للإصابة بحروق!

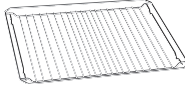
صينية الخبز

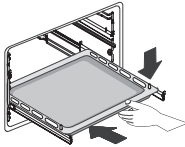
يمكن استخدام صينية الخبز لإعداد الكيك. والكعك والفطائر الأخرى.

صينية استقبال الدهون المتقطِّرة (اختياري)

تعد صينية استقبال الدهون المتقطِّرة (العميقة) مفيدة عند التحمير. حيث يمكنك استخدامها مع شبكة الشواية الصغيرة لمنع تساقط الدهون على قاع الفرن.

الشواية الكبيرة

يجب استخدام شبكة الشواية الكبيرة لشوي الوجبات أو تحميرها. ويمكنك استخدامها مع الأواني العميقة وأواني الخبز الأخرى.

الألواح المنزلقة المتراكبة (اختياري)

- لإدخال شبكة الشواية و صينية الخبز أو وعاء التحمير. قم أولاً بإخراج الألواح المنزلقة المتراكبة لمستوى واحد معين.
- ضع الصينية أو الوعاء على الألواح ثم أعدهما تمامًا إلى داخل الفرن. ولا تقم بإغلاق باب الفرن إلا بعد إدخال الألواح المنزلقة المتراكبة إلى داخل الفرن

استخدام الفرن

إعداد الوقت

عند التوصيل بمصدر طاقة لأول مرة. الرجاء استخدام المنتج بعد ضبط الوقت.

٠١ | ضبط الساعات

اضغط على الزر Time **(الوقت)** فيومض الشكل الخاص بالساعات.

٠٢ | ضبط الدقائق

اضغط على الزر Time **(الوقت)** فيومض الشكل الخاص بالدقائق.

اضغط على الزر Time Control **(تحكم في الوقت)** واضبط الوقت المطلوب.

٠٣ | تأكيد الوقت

اضغط على زر Time **(الوقت)** مرة ثانية. لضبط الوقت الحالي.

ضبط المنبه

٠١ | ضبط المنبه

اضغط على الزر Alarm **(المنبه)** فتومض أشكال المنبه.

اضغط على الزر Time Control **(تحكم في الوقت)** واضبط Alarm Time **(وقت المنبه)**.

٠٢ | تأكيد المنبه

اضغط على الزر Alarm **(المنبه)** للتأكيد.

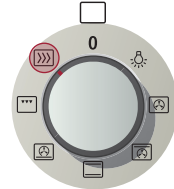
اضبط المؤقت على 0:00 إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيله.
أثناء التشغيل. اضغط على الزر Time (الوقت) لعرض الساعة للتحقق من الوقت الحالي.

استخدام وضع "التسخين السريع"

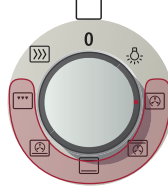
يمكنك زيادة درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب دون استغراق وقت طويل في حالة استخدامك خيار FAST PREHEATING **(التسخين السريع)**.

يعمل ذلك على تقصير مدة الانتظار حتى يتم التسخين.

يمكنك استخدام خيار FAST PREHEATING **(التسخين السريع)** لزيادة درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب حتى يتم الانتهاء من عملية التسخين. ثم قم بالتبديل إلى وضع Cooking (الطهي) قبل البدء.

ومع ذلك. فلست بحاجة إلى استخدام FAST PREHEATING **(التسخين السريع)** لشوي الطعام.

استخدام وضع "الطهي"

٠١ | ضبط وضع الطهي

قم بلف **Function Select Knob** (**قرص تحديد الوظيفة**) للضبط على وضع الطهي المطلوب.

٠٢ | ضبط درجة الحرارة

حدد درجة الحرارة المطلوبة عن طريق لف **Temp Control Knob** (**قرص التحكم في درجة الحرارة**).

أ درجة حرارة الشوي
١: منخفضة
٢: متوسطة
٣: عالية

ب يمكنك ضبط درجة الحرارة لطهي كافة الأطباق بخلاف الشوي.

تُستطلب منك إعادة ضبط درجة الحرارة عن طريق ظهور رسالة منبثقة وصدور جرس في حالة تحديدك لوظيفة "الشوي" وضبط درجة الحرارة بين درجتي ٥٠ و٢٥٠ درجة مئوية. أو في حالة تحديدك لوضع "الطهي العادي" وضبط درجة الحرارة بين الشوي ١ و ٣.

تشغيل المصباح فقط

وظائف الفرن

الحمل الحراري
يتم انتشار الحرارة المنبعثة من الحمل الحراري انتشارا متساويًا في الفرن بواسطة المراوح. يجب استخدام هذه الوظيفة لطهي الأطباق والمخبوزات المجمدة.
درجة الحرارة المقترحة: ١٧٠ درجة مئوية

تسخين علوي + حمل حراري
يتم توزيع الحرارة التي تتولد بواسطة نظام التسخين العلوي والحمل الحراري توزيعًا متساويًا في الفرن بواسطة المراوح. يجب استخدام هذه الوظيفة لتحمير الوجبات مثل اللحوم.
درجة الحرارة المقترحة: ١٩٠ درجة مئوية

التسخين التقليدي
تنبعث الحرارة من نظام التسخين العلوي والسفلي. يجب استخدام هذه الوظيفة لعمليات الخَبز والتحمير العادية التي يتم إجراؤها على كافة الأطباق.
درجة الحرارة المقترحة: ٢٠٠ درجة مئوية

الحمل الحراري للتسخين السفلي
يتم توزيع الحرارة التي تتولد بواسطة نظام التسخين السفلي والحمل الحراري بالتساوي في الفرن من خلال المراوح.
يجب استخدام هذه الوظيفة لطهي البيتزا والخبز والكعك.
درجة الحرارة المقترحة: ١٩٠ درجة مئوية

شواية كبيرة
تنبعث الحرارة من الشواية الكبيرة. يجب استخدام هذه الوظيفة لطهي أطباق الحار مثل اللازانيا ولحوم الشوي.
درجة الحرارة المقترحة: متوسطة

أطباق الاختبار

وفقًا لمعيار EN 60350

الخَبز

تشير التوصيات الخاصة بالخَبز إلى تسخين الفرن مسبقًا.

نوع الطعام	الأطباق والملاحظات	مستوى الرف	وضع الطهي	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقيقة)
الكعك الصغير	صينية الخبز	٢	التسخين التقليدي	١٧٠-١٩٠	١٥-٢٥
كعك إسفنجي رقيق	أواني الخبز على شبكة الشواية الكبيرة (مطلية بطلاء داكن. بقطر ٢٦ سم)	١	التسخين التقليدي	١٦٠-١٨٠	٢٥-٣٥
فطائر التفاح	شبكة الشواية الكبيرة + صينية الخبز + وعاءان للكعك (مطليان بطلاء داكن. بقطر ٢٠ سم)	١ + ٣	الحمل الحراري	١٧٠-١٩٠	٨٠-١٠٠
	شبكة الشواية الكبيرة + وعاءان للكعك (مطليان بطلاء داكن. بقطر ٢٠ سم)	١ يتم وضعها بشكل قطري	التسخين التقليدي	١٨٠-٢٠٠	٧٥-٩٠

عملية الشوي

الرجاء تسخين الفرن وهو فارغ لمدة ٥ دقائق باستخدام وظيفة "الشواية الكبيرة".
اضبط درجة الحرارة على أقصى درجة عند استخدام هذه الوظيفة.

نوع الطعام	الأطباق والملاحظات	مستوى الرف	وضع الطهي	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقيقة)
توست الخبز الأبيض	الشواية الكبيرة	٥	الشواية الكبيرة	عالية	الأول: ١-٢ الثاني: ١-١½
برجر من اللحم البقري	الشواية الكبيرة وعاء عميق (لتلقي القطرات السائلة)	٤ ٣	الشواية الكبيرة	عالية	الأول: ٧-١٠ الثاني: ٥-٨

التنظيف والصيانة

التنظيف اليدوي

 تأكد من برودة الفرن والأدوات الإضافية قبل التنظيف.

الأجزاء الداخلية من الفرن

- استخدم قطع القماش ومواد التنظيف غير المركزة أو الماء الدافئ والصابون لتنظيف الأجزاء الداخلية للفرن.
- يحظر تنظيف قفل الباب يدويًا.
- يحظر استخدام قطع التنظيف الخشنة أو قطع الإسفنج الخشنة.
- استخدم المنظفات الخاصة بالأفران لإزالة البقع الصعبة.
- يجب تنظيف الغلاف باستخدام الماء الدفيء والمنظفات وفرشاة نايلون ناعمة.

يحظر استخدام مواد تنظيف خشنة أو فرش صلبة أو قطع قماش أو تنظيف أو صوف فولاذي أو سكين أو سكين أو أي مواد معدنية صلبة.

الأجزاء الخارجية للفرن

- استخدم قطع القماش ومواد التنظيف غير المركزة أو الماء الدافئ والصابون لتنظيف الأجزاء الخارجية من الفرن.
- قم بتنشيف الفرن بورق المطبخ أو فوطة التنشيف.
- يحظر استخدام أي منظفات تحتوي على مواد كاوية أو مواد كاشطة.

أجزاء الفرن الأمامية المصنوعة من الإستانلس ستيل

- يحظر استخدام الصوف الفولاذي أو قطع التنظيف أو أي منظفات تحتوي على مواد كاشطة أخرى. حيث قد يؤدي استخدام هذه المواد إلى تلف الواجهات المصقولة.

أجزاء الفرن الأمامية المصنوعة من الألومونيوم

- قم بمسح سطح الفرن برفق بقطعة من القماش الناعم أو القماش المصنوع من الألياف ومواد التنظيف غير المركزة المخصصة لتنظيف النوافذ.

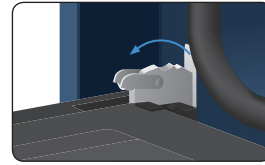
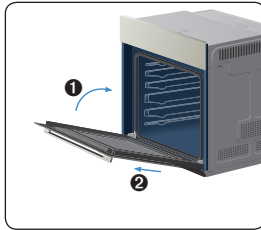
الأداة الإضافية

- اغسل الأداة الإضافية بعد استخدامها وقم بتجفيفها بفوطة المطبخ. ولسهولة تنظيفها، قم بنقعها في الماء الدفيء والصابون لمدة ٣٠ دقيقة تقريبا إذا لزم الأمر.

إزالة الباب

يجب عدم إزالة باب الفرن في حالة الاستخدام العادي إلا عند الضرورة. كإزالته لأغراض التنظيف مثلاً. اتبع الإرشادات التالية.

تنبيه: باب الفرن ثقيل.

١. افتح الباب وقم بفك مشابك تلك المفصلتين تمامًا.

٢. أغلق الباب بزاوية ٧٠ درجة مئوية تقريبًا. أمسك جانبي باب الفرن من المنتصف بكلتا اليدين.واسحبه إلى اليسار حتى يمكن إخراج المفصلات.

إزالة زجاج الباب

لقد تم تزويد باب الفرن بثلاثة ألواح من الزجاج ووضعها في مقابل بعضها البعض. يمكن إزالة هذه الألواح عند التنظيف.

١. اضغط على كلاً من الزرين الموجودين بالجانبين الأيمن والأيسر من الباب.

٢. قم بإزالة الغطاء وأخرج اللوح الزجاجي الأول من الباب.

٣. ارفع اللوح الزجاجي الثاني وقم بتنظيف الألواح بالماء الدافئ أو بمسحوق التنظيف وتنشيفها بقطعة قماش ناعمة.

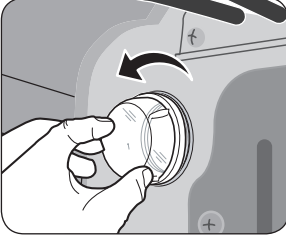
يختلف زجاج الباب من طراز ٢ EA إلى طراز ٤ EA وفقًا لنوع الموديل. مع تشابه طريقة التركيب وفك التركيب.

عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي الأول. اجعل الطباعة في الاتجاه السفلي.

استبدال المصباح

خطر الإصابة بصدمة كهربية!
اتبع الخطوات التالية قبل استبدال مصابيح الفرن:

- إيقاف تشغيل الفرن.
- فصل الفرن عن مصدر الطاقة.
- حماية مصباح الفرن والغطاء الزجاجي بوضع قطعة من القماش في قاع الفرن.
- يمكنك شراء المصابيح من مركز خدمة SAMSUNG.

مصباح الفرن الخلفي

١. انزع الغطاء بواسطة لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة وأخرج الحلقة المعدنية والحلقة الزجاجية وقم بتنظيف الغطاء الزجاجي. قم باستبدال المصباح بمصباح فرن مقاوم للحرارة ٢٥ وات. ٢٣٠ فولت. ٣٠٠ درجة مئوية إذا لزم الأمر.

٢. إذا لزم الأمر. قم بتنظيف الغطاء الزجاجي والحلقة المعدنية والحلقة الزجاجية.

٣. قم بتثبيت الحلقة المعدنية والزجاجية بالغطاء الزجاجي.

٤. أعد الغطاء الزجاجي من حيث أخرجته في الخطوة الأولى وقم بلفِه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.

الضمان والخدمة

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الحل
ما الذي يجب فعله في حالة عدم تسخين الفرن؟	• قد يرجع ذلك إلى عدم تشغيل الفرن. وعندئذٍ قم بتشغيل الفرن. • وقد يرجع ذلك إلى عدم ضبط الساعة. اضبط الساعة (راجع قسم "ضبط الوقت"). • تأكد من تطبيق الإعدادات المطلوبة. • وقد يرجع ذلك إلى انقطاع سلك المنصهر المنزلي أو فصل التيار الكهربي. قم باستبدال سلك المنصهر أو إعادة توصيل التيار الكهربي. اتصل بكهربائي متخصص في حالة حدوث ذلك بشكل متكرر.
ما الذي يجب فعله عند عدم تسخين الفرن على الرغم من ضبط وظائف الفرن وحرارته؟	• قد يرجع ذلك إلى وجود مشكلة بالوصلات الكهربائية الداخلية. وعندئذٍ يجب الاتصال بمركز الخدمة المحلي.
ما الذي يجب فعله في حالة ظهور كود الخطأ وعدم قيام الفرن بالتسخين؟	• قد يرجع ذلك إلى وجود مشكلة بوصلة الدائرة الكهربية الداخلية. وعندئذٍ يجب الاتصال بمركز الخدمة المحلي.
ما الذي يجب فعله في حالة وميض شاشة عرض الوقت؟	• حدث انقطاع للتيار الكهربي. اضبط الساعة (راجع قسم "ضبط الوقت").
ما الذي يجب فعله في حالة عدم إضاءة مصباح الفرن؟	• قد يرجع السبب في ذلك إلى تلف مصباح الفرن. استبدل مصباح الفرن (راجع القسم "استبدال المصباح").
ما الذي يجب فعله في حالة تشغيل مروحة الفرن دون أن يتم ضبطها؟	• عقب الاستخدام. يتم تشغيل مروحة الفرن إلى أن يبرد الفرن. اتصل بمركز الخدمة المحلي في حالة استمرار تشغيل المروحة بعد برودة الفرن.

أكواد الخطأ والسلامة

الرمز	المشكلة	الحل
E-**[1] -SE-	يوجد خطأ يؤدي إلى تدهور الأداء وحدوث مشاكل خاصة بالسلامة. يجب عدم استخدام الفرن على الفور.	اتصل بمركز خدمة SAMSUNG المحلي.
S-01	إيقاف التشغيل الآمن استمرار تشغيل الفرن وفقًا لدرجة الحرارة المحددة لفترات طويلة.	قم بإيقاف تشغيل الفرن وإزالة الأطعمة. اترك الفرن ليبرد قبل إعادة استخدامه.
----	في حالة عدم تحديد درجة حرارة ملائمة لوضع الطهي.	قم بتحديد درجة الحرارة المناسبة. (راجع قسم "استخدام وضع التسخين السريع")

١) * تشير إلى كافة الأرقام أو الحروف.

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DG68-00352B

BF1N4T223

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

فر توکار

دفترچه راهنماي استفاده كننده

امكانات را تصور كنيد

از اينكه اين محصول Samsung را خريداري كرديد متشكريم.
لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register ثبت كنيد

اين دفترچه راهنما از ۱۰۰ درصد كاغذ بازيابی شده توليد شده است.

استفاده از این دفترچه راهنما

از اینکه فر توکار SAMSUNG را انتخاب کردید تشکر می کنیم. این دفترچه راهنمای استفاده کننده حاوی اطلاعات مهمی در مورد ایمنی و دستوراتی است که به منظور کمک به شما در استفاده و نگه داری از دستگاه می باشد.
لطفاً قبل از استفاده از فر برای مطالعه این دفترچه راهنمای دارنده وقت صرف کرده و این کتابچه را برای مراجعه در آینده نگه دارید.
از علائم زیر در متن این دفترچه راهنمای دارنده استفاده شده است:

هشدار یا احتیاط	مهم	تذکر

دستورات ایمنی

نصب این فر باید صرفاً توسط یک تکنسین مجاز انجام شود. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق با رعایت توصیه های ایمنی مربوطه می باشد.

ایمنی برقی

اگر در حین حمل و نقل به فر آسیب وارد شده، آنرا وصل نکنید.

- این دستگاه باید فقط توسط یک تکنسین برق مجاز به منبع برق وصل شود.
- در صورت ایجاد خطا یا آسیب به دستگاه، سعی نکنید که از آن استفاده کنید.
- تعمیرات باید فقط توسط یک تکنسین مجاز انجام شوند. تعمیر ناصحیح ممکن است منجر به ایجاد خطر قابل توجه برای شما و دیگران شود. اگر فر شما نیاز به تعمیر دارد. با مرکز خدمات SAMSUNG یا فروشنده خود تماس بگیرید.
- اگر سیم برق اشکالی دارد. بایستی با سیم یا قطعاتی که از سوی سازنده یا تعمیرکار مجاز موجود است تعویض شود.
- سیم ها و کابل های برق نبایستی در تماس با فر قرار بگیرند.
- فر بایستی توسط مدارشکن یا فیوز تصویب شده به منبع برق متصل شود. هرگز از آداپتورهای دوشاخه چندگانه یا سیم های رابط استفاده نکنید.
- پلاک مشخصات در سمت راست دریچه قرار دارد.
- هنگامیکه دستگاه تعمیر یا تمیز می شود بایستی منبع برق آنرا خاموش کرد.
- هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.

- این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.
- بایستی امکان قطع برق ماشین بعد از نصب آن وجود داشته باشد. قطع برق ممکن است توسط دسترسی به دوشاخه یا با استفاده از یک سوییچ در سیم کشی ثابت براساس مقررات سیم کشی ایجاد شود.

هشدار

- قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسال بایستی برای جلوگیری از سوختگی دور نگه داشته شوند.

هشدار

- این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

هشدار

- مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.

ایمنی در طول استفاده

- این فر صرفاً برای پخت غذاهای خانگی طراحی شده است.
- در طول استفاده، سطوح داخلی فر ممکن است به اندازه کافی داغ شوند که موجب سوختگی شوند. به عناصر گرمکن یا سطوح داخلی فر تا موقعیکه برای سردشدن وقت داشته اند دست نزنید.
- هرگز مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید.
- هنگامیکه از دستگاه برای مدت طولانی به دمای زیاد استفاده شده سطوح فر داغ می شوند.
- هنگام آشپزی مراقب باشید چون هنگام باز کردن دریچه فر هوا و بخار داغ به طور سریع ساطع می شوند.
- هنگامیکه خوراکی هایی را می پزید که حاوی الکل هستند، ممکن است که الکل به خاطر دمای زیاد بخار شود و این بخار ممکن است در صورتیکه در معرض یک بخش داغ فر قرار گیرد مشتعل شود.
- برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.
- هنگامیکه از فر استفاده می شود بایستی کودکان را در فاصله ایمنی نگه داشت.
- غذاهای یخ زده از قبیل پیتزا بایستی روی شبکه میله ای بزرگ پخته شوند. اگر از سینی شیرینی پزی استفاده می شود، ممکن است به واسطه تغییر زیاد دما در تغییر شکل دهد.
- هنگامیکه فر داغ است آب را به بخش تحتانی آن جاری نکنید. اینکار ممکن است به سطح لعابی آسیب وارد کند.
- دریچه فر بایستی در حین آشپزی بسته باشد.
- در قسمت تحتانی فر ورقه آلومینیمی پهن نکنید و سینی و یا سینی های شیرینی پزی یا ظرف های حلبی را روی آن قرار ندهید. ورقه آلومینیمی اگرما را مسدود کرده که ممکن است منجر به آسیب وارد شدن به سطوح لعابی شده و نتایج آشپزی غیرقابل قبول شود.
- آب میوه ها لکه به جا می گذارند که ممکن است روی سطوح لعابی فر پاک نشدنی شوند. هنگام پخت کیک های بسیار آب دار، از ظرف عمیق استفاده کنید.
- ظروف شیرینی پزی را روی دریچه فر تکیه ندهید.
- از کودکان خردسال بایستی مراقبت شود تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.
- اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
- از کودکان بایستی مراقبت شود تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.
- از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.
- کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستورات در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.
- برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.
- ممکن است که در حین تمیز کردن، سطوح دستگاه از مواقع عادی داغ تر شوند و بایستی کودکان را دور نگه داشت.
- مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و ظروفی که در دفترچه راهنما ذکر شده را می توان در طول تمیز کردن در فر گذاشت بمانند.
- اگر این دستگاه از عملکرد تمیز کردن با بخار یا خود تمیز کردن استفاده می کند، مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و همه ظروف را بایستی در حین عملکرد تمیز کردن با بخار یا خود تمیز کردن از فر خارج کرد.
- اگر این دستگاه از عملکرد خود تمیز کردن استفاده می کند، ممکن است در حین عملکرد خود تمیز کردن سطوح از حد معمول داغ تر بوده و کودکان بایستی دور نگه داشته شوند.

این دستگاه را از منبع برق قطع نکنید حتی بعد از اینکه روال آشپزی تمام شده باشد.

دستورات به روز انداختن

به روز انداختن مواد بسته بندی

- موادی که برای بسته بندی این دستگاه استفاده شده قابل بازیابی هستند.
- مواد بسته بندی را در محفظه مناسب در تسهیلات محلی به دوراندازی مواد زباله بیاندازید.

به روز انداختن دستگاه های قدیمی

قبل از به روز انداختن دستگاه های قدیمی، کاری کنید که قابل استفاده نباشند تا نتوانند منشأ خطر شوند. برای اینکار، دستگاه را از منبع برق قطع کرده و سیم برق را جدا کنید. برای محافظت از محیط زیست، این نکته اهمیت دارد که دستگاه های قدیمی به روش صحیح به روز انداخته شوند.

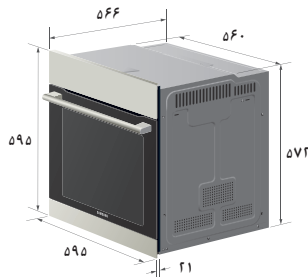
- این دستگاه را بایستی به همراه زباله خانگی به روز انداخت.
- می توانید اطلاعاتی را در مورد روزهای جمع آوری و محل های به روز انداری زباله از بخش یا شوراهای محلی زباله تان دریافت کنید.

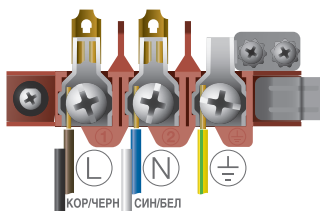
نصب

دستورالعمل های ایمنی برای نصب

تنها یک تکنسین برق مجاز می تواند این فر را نصب کند. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق و با انجام اینکار رعایت مقررات ایمنی مربوطه می باشد.

- هنگام نصب فر اطمینان حاصل کنید که در مقابل قطعات الکترونیکی حاوی جریان برق محافظت شده باشید.
- قفسه آشپزخانه که در آن فر توکاری شده بایستی شرایط استقامت به طوری که در DIN 68930 مشخص شده را برآورده کند.

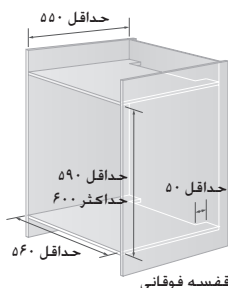
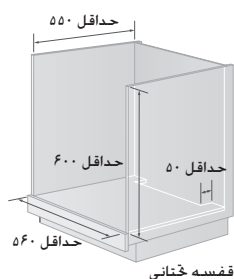
مشخصات فنی

ولتاژ ورودی / فرکانس	۲۳۰ ولت / ۵۰ هرتز
گنجایش (ظرفیت قابل استفاده)	۶۵ لیتر
میزان بازدهی	حداکثر ۳۴۰۰ وات
وزن خالص	تقریباً ۳۳ کیلوگرم
وزن با بسته	تقریباً ۳۷ کیلوگرم
محل قرارگیری (عرض در ارتفاع در عمق)	۵۹۵ در ۵۹۵ در ۵۶۶ میلی متر
داخل فر (عرض در ارتفاع در عمق)	۴۴۰ در ۳۶۵ در ۴۰۵ میلی متر

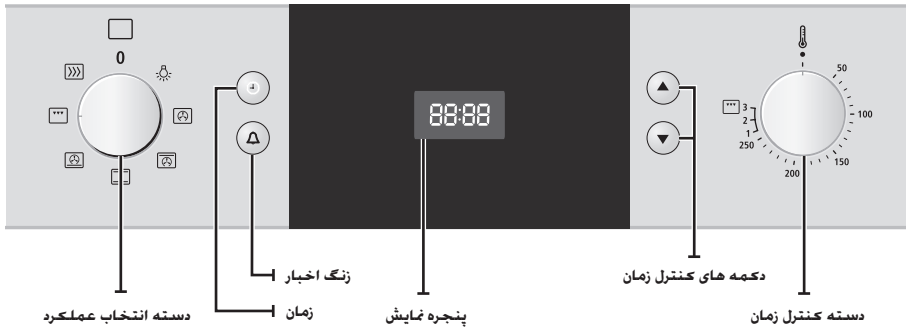
اتصال برق

اگر این دستگاه توسط سیم به پریز وصل نشده باشد. یک سویچ جداساز چندقطبی (با حداقل ۳ میلی متر فضای تماس) بایستی تأمین شود تا مقررات ایمنی برآورده شود. سیم برق (H05RR-F یا H05VV-F. حداقل ۱/۵ متر. ۱/۵ ~ ۲/۵ mm²) بایستی به اندازه کافی بوده تا به فر متصل شود حتی اگر فر روی زمین در جلوی قفسه توکارش ایستاده باشد. پوشش اتصال پشتی فر را با یک پیچ گوشتی باز کرده و قبل از اینکه سیم های برق را به پایانه های اتصال مربوطه وصل کنید. پیچ های گیره سیم را شل کنید. فر از طریق پایانه (⏚) ترا می شود. فر توسط یک شوداخه به برق وصل شده است. این شوداخه بایستی پس از اینکه فر نصب شد قابل دسترسی باقی بماند. Samsung برای حوادثی که در نتیجه عدم وجود اتصال ترا یا خرابی در آن حاصل می شود مسئولیتی قبول نخواهد کرد.

نصب در قفسه

این یک فر توکار است که بایستی در قفسه فوقانی یا تحتانی نصب شود.

- حداقل فواصل را مراعات کنید.
- فر را در هر دو طرف با استفاده از پیچ ها محکم کنید.

پس از نصب. لایه محافظ پلاستیکی را از دریچه دستگاه و لایه محافظ را در سطوح داخلی فر بردارید.

قطعات و ویژگی ها

کنترل های فر

طرح جلو
پنل جلو به مواد گوناگون موجود می باشد و گزینش های رنگ شامل فولاد ضدزنگ، سفید، سیاه و شیشه ای می باشند. برای منظورات بهبود کیفیت، ممکن است در ظاهر محصول تغییراتی ایجاد شود.

دسته انتخاب عملکرد و دسته کنترل زمان از نوع دسته های «بالاپر» هستند. کافیست که برای گرداندن فشار دهید. (انتخابی)

لوازم

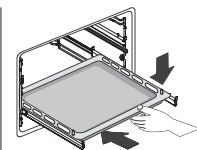
احتیاط: حتماً ابزار همراه را به طور صحیح به سینی ها متصل کنید. سینی ها بایستی حداقل ۲ سانتی متر فضا به سمت قسمت تحتانی فر داشته باشند. در غیر اینصورت ممکن است به سطح لعابی آسیب وارد شود.

هشدار: هنگام بیرون آوردن غذاها و/یا لوازم از فر خیلی مراقب باشید. غذاها، لوازم و سطوح ممکن است شما را بسوزانند!

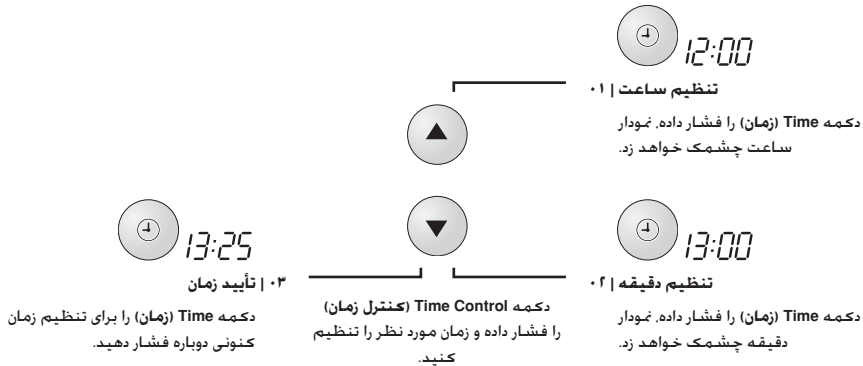
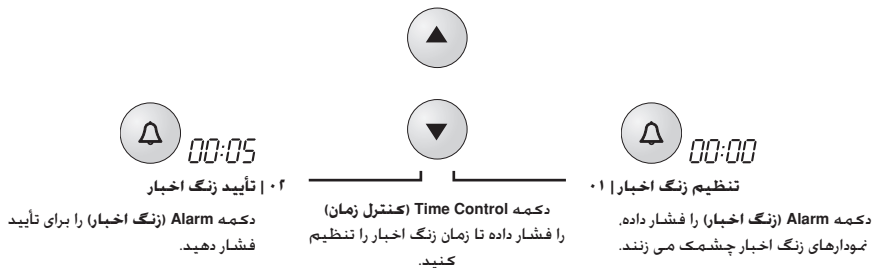
سینی شیرینی پزی
از سینی شیرینی پزی می توان برای تهیه کیک، بیسکویت و شیرینی های دیگر استفاده کرد.

سینی چکه کردن (انتخابی)
سینی چکه کردن (عمیق) برای بریان کردن مناسب است. می توان از آن به همراه شبکه میله ای کوچک استفاده کرد تا از جمع شدن مایعات در قسمت تحتانی فر جلوگیری شود.

شبکه میله ای بزرگ
از شبکه میله ای بزرگ بایستی برای کباب و بریان کردن غذاها استفاده شود. می توانید از آن برای ظروف کاسرول و سایر ظروف شیرینی پزی استفاده کنید.

راهنمای کشویی تلسکوپی (انتخابی)
- برای وارد کردن شبکه میله ای، ظرف شیرینی پزی یا بریان کردن. ابتدا راهنمای تلسکوپی را برای یک سطح خاص به بیرون بکشید.
- سینی یا ظرف را روی راهنماها قرار داده و کاملاً به داخل فر فشار دهید. تنها زمانی درپچه فر را ببندید که راهنماهای تلسکوپی را به داخل فر فشار داده باید

استفاده از فر

تنظیم زمان

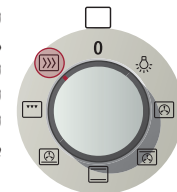
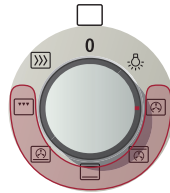
هنگامیکه برای اولین بار به برق وصل می کنید. لطفاً از محصول پس از تنظیم زمان استفاده کنید.

تنظیم زنگ اخبار

اگر می خواهید عملکرد تایمر را متوقف کنید. زنگ اخبار را روی ۰:۰۰ تنظیم کنید.
هنگامیکه در حال کار است. دکمه Time را برای نمایش ساعت برای وقت کنونی فشار دهید.

استفاده از حالت پیش گرم کردن سریع

اگر از گزینش FAST PREHEATING **(پیش گرم کردن سریع)** استفاده کنید. می توانید دما را به یک میزان معین در سرع وقت افزایش دهید.

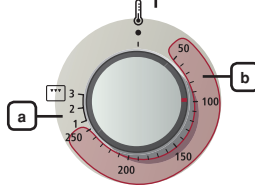
اینکار به طور زیادی زمان انتظار تا موقعیکه پیش گرم کردن انجام شود را کاهش می دهد.

از گزینش FAST PREHEATING **(پیش گرم کردن سریع)** برای افزایش دما به میزان معین استفاده کنید تا اینکه پیش گرم کردن تمام شود. سپس قبل از ادامه کار به حالت آشپزی تغییر دهید.

با این وجود از FAST PREHEATING **(پیش گرم کردن سریع)** برای کباب کردن غذا استفاده نمی کنید.

استفاده از حالت آشپزی

۰۱ | تنظیم حالت آشپزی

دسته انتخاب عملکرد را گردانده.
حالت آشپزی مورد نظر را تنظیم کنید.

۰۲ | تنظیم دما

توسط گرداندن **دسته کنترل دما** دمای مورد نظر را انتخاب کنید.

a دمای منقل
۱: پایین
۲: متوسط
۳: بالا

b دما را برای همه انواع آشپزی به غیر از کباب کردن تنظیم کنید.

اگر عملکرد Grill (کباب کردن) را انتخاب کنید و دما را بین ۵۰ و ۲۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید یا اگر حالت آشپزی عادی را انتخاب کنید و دما را بین Grill ۱ و ۳ تنظیم کنید. توسط یک زنگ و پیغام پاپ آپ از شما خواسته می شود که دما را دوباره تنظیم کنید.

فقط چراغ روشن است

عملکردهای فر

همرفت گرما
گرمایی که توسط همرفت گرما تولید می شود توسط پنکه ها به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای غذاهای خیز دهزو شیرینی پزی استفاده کرد.
دمای توصیه شده: ۱۷۰ درجه سانتی گراد

گرما از بالا + همرفت گرما
گرمایی که توسط سیستم گرمای فوقانی و همرفت گرما تولید می شود توسط پنکه ها به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای بریان کردن غذاهای پوسته دار از قبیل گوشت استفاده کرد.
دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد

متداول
گرما از سیستم گرم کننده فوقانی و تحتانی ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای شیرینی پزی و بریان کردن متعارف تقریباً هر نوع غذا استفاده کرد.
دمای توصیه شده: ۲۰۰ درجه سانتی گراد

گرما از پایین همرفت گرما
گرمایی که توسط سیستم گرمای تحتانی و همرفت گرما تولید می شود توسط پنکه ها به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای پیتزا، نان و کیک استفاده کرد.
دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد

منقل بزرگ
گرما از منقل به سطح بزرگ ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای غذاهایی مثل لازانیا و کباب کردن گوشت استفاده کرد.
دمای توصیه شده: متوسط

خوراک ها را آزمایش کنید

برطبق استاندارد EN 60350

شیرینی پزی

برای توصیه ها در مورد شیرینی پزی به فر از پیش گرم شده مراجعه شود.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی یا میله	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	زمان آشپزی (دقیقه)
کیک کوچک	سینی شیرینی پزی	۲	متداول	۱۷۰-۱۹۰	۱۵-۲۵
کیک پف کرده بی چربی	پختن باظرف حلبی روی شبکه میله یا برزگ (پوشش تیره. قطر ۲۶ سانتی متر)	۱	متداول	۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۵
پای سیب	شبکه میله یا برزگ + سینی شیرینی پزی + ۲ ظرف حلبی کیک فنری شکل (پوشش تیره. قطر ۲۰ سانتی متر)	۱ + ۳	همرفت گرما	۱۷۰-۱۹۰	۸۰-۱۰۰
	شبکه میله یا برزگ + ۲ ظرف حلبی کیک فنری شکل (پوشش تیره. قطر ۲۰ سانتی متر)	۱ به صورت مورب گذاشته شود	متداول	۱۸۰-۲۰۰	۷۵-۹۰

کباب کردن

فر خالی را با استفاده از عملکرد منقل برزگ برای ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.
از این عملکرد با حداکثر دما روی درجه بالا استفاده کنید.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی یا میله	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	زمان آشپزی (دقیقه)
نان سفید برشته	شبکه میله یا برزگ	۵	منقل برزگ	بالا	اول: ۱-۲ دوم: ۱-۱½
همبرگر گوشت گاو	شبکه میله یا برزگ ظرف عمیق (برای جمع آوری چکه ها)	۴ ۳	منقل برزگ	بالا	اول: ۷-۱۰ دوم: ۵-۸

تمیز کردن و مراقبت

تمیز کردن با دست

مطمئن شوید که فر و لوازم قبل از تمیز کردن خنک باشند.

داخل فر

- برای تمیز کردن داخل فر، از یک پارچه تمیز و ماده شوینده ملایم یا آب گرم با صابون استفاده کنید.
- لاستیک دور دریچه را با دست نشویید.
- از پدهای سایندن یا اسفنج های تمیزکننده استفاده نکنید.
- برای پاک کردن کثافات مسجم، از تمیز کننده مخصوص فر استفاده کنید.
- پوشش خارجی بایستی با استفاده از آب گرم، شوینده و برس نایلونی نرم تمیز شود.

از مواد تمیزکننده ساینده، برس های خشن، پدهای ساینده، سیم ظرفشویی، کارد و سایر مواد ساینده استفاده نشود.

سطح خارجی فر

- برای تمیز کردن خارج فر، از یک پارچه تمیز و ماده شوینده ملایم یا آب گرم با صابون استفاده کنید.
- با حوله کاغذی آشپزخانه یا حوله خشک، خشک کنید.
- از پد ساینده، تمیزکننده خورنده یا محصولات ساینده استفاده نکنید.

سطح جلوی فر از فولاد ضدزنگ

- از سیم ظرفشویی، پد ساینده یا سایر ساینده ها استفاده نکنید. ممکن است به جلای خارجی صدمه بزنند.

سطح جلوی فر از آلومینیم

- سطح خارجی را با پارچه نرم تمیز یا پارچه میکروفیبر و شوینده ملایم پنجره با ملایمت پاک کنید.

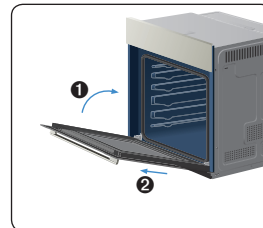
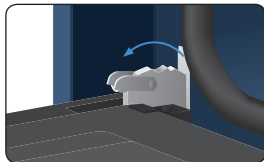
لوازم

- لوازم را بعد از هربار استفاده شسته و با حوله آشپزخانه خشک کنید. در صورت لزوم برای تمیز کردن آسان تر، برای ۳۰ دقیقه در آب گرم و صابون بخوابانید.

جدا کردن دریچه

برای استفاده عادی، نبایستی دریچه فر را جدا کرد ولی اگر جدا کردن لازم باشد. برای مثال برای منظورات تمیز کردن. این دستورالعمل ها را دنبال کنید.

احتیاط: دریچه فر سنگین است.

۱. دریچه را باز کرده و گیره ها را درهرداو لولا کاملاً باز کنید.

۲. دریچه را به اندازه تقریباً ۷۰ درجه ببندید. با دو دست، دو طرف دریچه فر را از وسط گرفته و به بالا بکشید تا بتوان لوله ها را به بیرون کشید.

تمیز کردن و مراقبت

برداشتن شیشه دریچه

دریچه فر مجهز به سه ورقه شیشه ای است که روی یکدیگر قرار داده شده اند. این لایه ها را می توان برای تمیز کردن جدا کرد.

۱. دو دکمه را در سمت چپ و راست دریچه فشار دهید.

۲. پوشش را جدا کرده و شیشه شماره ۱ را از دریچه بردارید.

۳. شیشه شماره ۲ را بلند کرده و صفحات شیشه ای را با آب گرم یا مایع شستشو تمیز کرده و با پارچه تمیز نرم خشک کنید تا برق بزند.

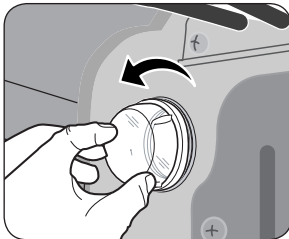
شیشه دریچه از ۲ تا ۴ عدد از مدل تا مدل متفاوت است.
ولی روش اوراق و سوار کردن مشابه است.

هنگام سوار کردن شیشه شماره ۱ داخلی، نوشته چاپی را به سمت پایین بگذارید.

تعویض لامپ

خطر شوک برقی!
قبل از تعویض هریک از لامپ های فر، مراحل زیر را اجرا کنید:

- فر را خاموش کنید.
- پریز برق فر را بکشید.
- با قرار دادن یک پارچه در قسمت تختانی محفظه فر، از لامپ و سرپوش شیشه ای محافظت کنید.
- لامپ را می توان از مرکز خدمات SAMSUNG خریداری کرد.

لامپ پشتی فر

۱. سرپوش را با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه ساعت برداشته و حلقه فلزی ، حلقه ورقه ای را برداشته و سرپوش شیشه ای را تمیز کنید. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت، مقاوم در مقابل ۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.

۲. در صورت لزوم، سرپوش شیشه ای، حلقه فلزی و حلقه ورقه ای را تمیز کنید.

۳. حلقه فلزی و ورقه ای را در داخل سرپوش شیشه ای جا دهید.

۴. سرپوش شیشه ای را در جایی که آنرا در مرحله ۱ برداشتید قرار داده و برای اینکه سرجایش باقی بماند در جهت عقربه ساعت بگردانید.

ضمانت و تعمیر

عیب یابی

مشکل	راه حل
اگر فر گرم نمی شود بایستی چکار کنم؟	• ممکن است که فر روشن نشده باشد. فر را روشن کنید. • ممکن است که ساعت تنظیم نشده باشد. ساعت را تنظیم کنید (به بخش «تنظیم زمان» مراجعه شود). • کنترل کنید که تنظیمات لازم انجام شده باشند. • ممکن است یک فیوز خانگی سوخته باشد یا ممکن است مدارشکن پریده باشد. فیوزها را تعویض کرده یا مدار را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع مکرراً اتفاق افتاد. با یک تکنسین برق مجاز تماس بگیرید.
اگر با اینکه عملکرد و دمای فر تنظیم شده هنوز فر گرم نمی شود، بایستی چکار کنم؟	• ممکن است اتصالی های داخلی برق اشکالاتی داشته باشند. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر یک کد خطا نمایان شده و فر گرم نمی شود، بایستی چکار کنم؟	• خطایی در اتصالی مدار داخلی برق وجود دارد. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر نمایش زمان چشمک می زند بایستی چکار کنم؟	• برق قطع شده است. ساعت را تنظیم کنید (به بخش «تنظیم زمان» مراجعه شود).
اگر چراغ فر روشن نمی شود بایستی چکار کنم؟	• چراغ فر اشکال دارد. لامپ فر را تعویض کنید (به بخش «تعویض لامپ» مراجعه شود).
اگر پنکه فر بدون اینکه روشن شده باشد کار می کند بایستی چکار کنم؟	• پس از استفاده. پنکه فر آنقدر کار می کند تا فر خنک شود. اگر پنکه پس از اینکه فر خنک شد به کار کردن ادامه داد با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

کد های خطا و ایمنی

کد	مشکل	راه حل
E- **[1] -SE-	خطای فر ممکن است موجب کارکرد ضعیف و مشکلات ایمنی شود. فوراً استفاده از فر را متوقف کنید.	با مرکز خدمات محلی SAMSUNG تماس بگیرید.
S-01	خاموش کردن ایمنی فر برای مدت طولانی و به دمای معین به کار کردن ادامه است.	فر را خاموش کرد و غذا را خارج کنید. قبل از استفاده دوباره اجازه دهید که فر خنک شود.
----	اگر یک دمای مناسب را برای حالت انتخاب نکردید.	دمای صحیح را برای حالت انتخاب کنید. (به بخش «استفاده از حالت پیش گرم کردن سریع» مراجعه شود)

۱) * به همه شماره ها یا حروف اشاره می کند.

در صورت داشتن هر گونه سوال یا پیشنهاد درباره محصولات سامسونگ لطفاً با مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید.

شماره کد: DG68-۰۰۳۵۲B B

BF1N4T223

Encastrable

de la cuisinière électrique

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit
Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.
Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠	☛	✎
Avertissement ou Attention	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENT

- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT

- L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte du four.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte.

 AVERTISSEMENT

Ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

 AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger. Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle. En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

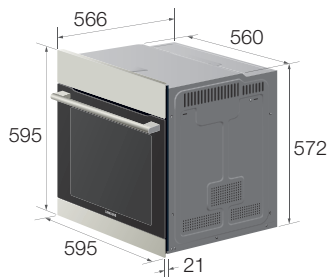
installation

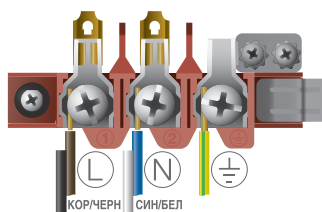
⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

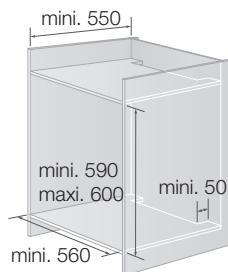
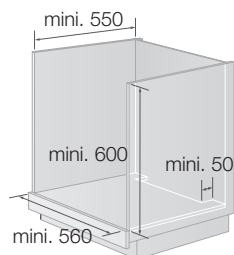
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 ℓ
Puissance de sortie	3400 W maxi.
Poids net	env. 33 kg
Poids avec emballage	env. 37 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm

Branchement électrique

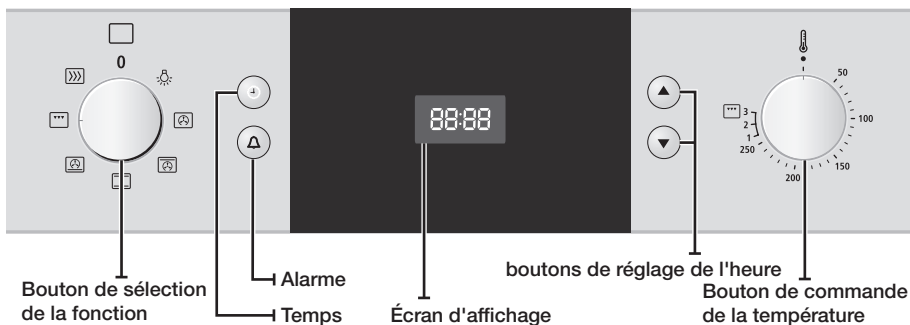
Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm^2) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

Installation dans l'élément

Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.

Élément supérieur

Élément inférieur

pièces et caractéristiques

COMMANDES DU FOUR

Façade
La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

Le bouton de sélection de la fonction et le bouton de commande de la température sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner. (facultatif)

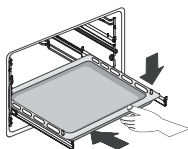
ACCESSOIRES

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

Plaque à pâtisserie
La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

lèchefrite (en option)
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage.
Elle peut être associée à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

Grande grille
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments.
Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

Rainure de guidage télescopique (en option)

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Positionnez les accessoires sur les guides et poussez-les jusqu'au fond du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les guides télescopiques insérés dans celui-ci.

utilisation du four

RÉGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

Réglez les heures | 01

Appuyez sur le bouton **Horloge** ; les heures clignotent.

Réglez les minutes | 02

Appuyez sur le bouton **Horloge** ; les minutes clignotent.

Appuyez sur le bouton de **réglage de l'heure** et réglez l'heure.

03 | Confirmez l'heure

Appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** pour valider l'heure.

RÉGLEZ L'ALARME

Réglez l'alarme | 01

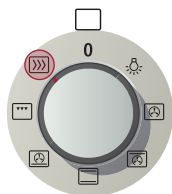
Appuyez sur le bouton **Alarme** ; l'icône correspondante clignote.

Appuyez sur le bouton de **réglage de l'heure** et réglez l'alarme.

02 | Confirmez l'alarme

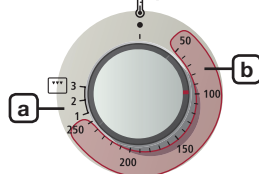
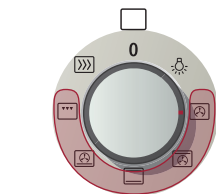
Appuyez sur le bouton **Alarme** pour valider votre sélection.

Pour arrêter la minuterie, réglez-la sur 0:00.
Durant son fonctionnement, appuyez sur le bouton de sélection de l'heure pour afficher l'heure actuelle.

UTILISATION DU MODE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** vous permet d'augmenter rapidement la température jusqu'à la valeur définie.
Cette option permet de réduire considérablement le temps de préchauffage.
Utilisez la fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** pour que la température atteigne la valeur réglée à la fin du préchauffage. Passez ensuite en mode Cuisson avant de continuer.
La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** n'est en revanche pas nécessaire lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.

UTILISATION DU MODE CUISSON

Réglage du temps de cuisson | 01

Tournez le **bouton de sélection de la fonction** pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.

02 | Réglage de la température

Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **bouton de commande de la température**.

a Température du gril
1: Low (Faible)
2: Medium (Moyen)
3: High (Élevé)

b Réglez la température pour tous les types de cuisson autre que la cuisson au gril.

 Si vous sélectionnez la fonction Gril et réglez la température entre 50 °C et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Cuisson normale et réglez la température entre Gril 1 et 3, un signal sonore et un message vous invitent à régler à nouveau la température.

 Seulement lampe allumée

Fonctions du four

	Cuisson par convection La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues. Température recommandée : 170 °C
	Chaleur par le haut + Convection La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C
	Cuisson traditionnelle La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats. Température recommandée : 200 °C
	Chaleur par le bas + Convection La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C
	Grand gril La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : Medium (Moyen)

essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grande grille + Plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-90

Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril). Réglez-le sur la température maximale.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Élevée	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Grande grille Lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4 3	Grand gril	Élevée	1er côté : 7-10 2e côté : 5-8

nettoyage et entretien

NETTOYAGE À LA MAIN

 Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Nettoyez l'habillage à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Extérieur du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

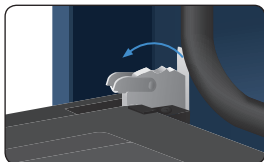
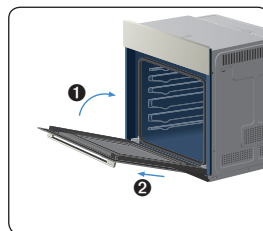
- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

Accessoire

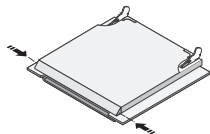
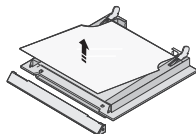
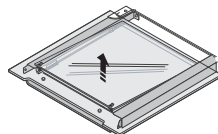
- Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

 ATTENTION : La porte du four est lourde.

1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

1. Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés gauche et droit de la porte.

2. Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.

3. Soulevez la vitre 2 et nettoyez les vitres avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.

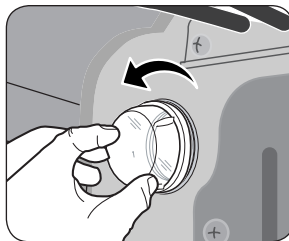
Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE

Risque de choc électrique !
Avant de remplacer l'une des ampoules du four, suivez les étapes ci-dessous :

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four

1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W / 230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »). • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »).
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule »).
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
E-** [1)] -SE-	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
S-01	DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
----	Vous n'avez pas sélectionné de température pour le mode.	Sélectionnez la température adéquate pour le mode. (reportez-vous à la section « Utilisation du mode Préchauffage rapide »)

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code N° : DG68-00352B

BF1N4T223

Ankastre Fırın

kullanıcı kılavuzu

olanakları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin:

www.samsung.com/register

Bu kılavuz % 100 geri dönüştürülmüş kağıttan hazırlanmıştır.

bu kılavuzu kullanmak

SAMSUNG Ankastre Fırın'ı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Bu Kullanıcı Kılavuzu, emniyetle ilgili önemli bilgiler ve fırınınızın kullanımı ve bakımı sırasında size yardımcı olacak talimatlar içermektedir.
Lütfen, fırınınızı kullanmaya başlamadan önce bu Kullanıcı Kılavuzu'nu okumak için zaman ayırın ve gelecekte size rehber olabilmesi maksadıyla saklayın.
Aşağıdaki semboller bu Kullanıcı Kılavuzu'nun metninde kullanılmaktadır:

Uyarı ve İkaz	**Önemli**	**Not**

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu sadece ehliyetli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapan kişi, fırının ana güç kaynağına ilgili emniyet önerilerine göre bağlanmasından sorumludur.

ELEKTRİKSEL GÜVENLİK

Eğer nakliye sırasında fırın zarar görmüşse, elektrik bağlantısı kurmayın.

- Fırın sadece ehliyetli bir elektrikçi tarafından ana güç kaynağına bağlanmalıdır.
- Fırında bir hata tespit edilmesi veya zarar görmesi halinde, kullanmayı denemeyin.
- Tamir sadece ehliyetli bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Yanlış tamirat sizin ve başkaları için ciddi tehlikeler doğurabilir. Fırınınızın tamire ihtiyaç duyması halinde, SAMSUNG Servis Merkezi veya bayiinizle temasa geçin.
- Güç kablosu arızalıysa, üreticiden veya yetkili bir servis temsilcisinden tedarik edilebilecek uygun bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir.
- Elektrik bağlama telleri ve kablolarının fırınla temasına izin verilmemelidir.
- Fırın ana güç kaynağına uygun bir devre kesici veya sigorta aracılığıyla bağlanmalıdır. Asla çoklu priz adaptörleri veya uzatma kabloları kullanılmamalıdır.
- Anma değerleri plakası kapağın sağ tarafında bulunmaktadır.
- Cihazın tamiratı veya temizliği yapılırken, güç kaynağı ile bağlantısı kesilmelidir.
- Fırının yakınlarındaki prizlere elektrikli alet bağlarken dikkatli olun.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe düşük fiziksel, algısal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.
- Kurulumun ardından, cihazın güç kaynağıyla bağlantısı kesilebilir olmalıdır. Erişilebilir bir yerdeki priz kullanılarak ya da sabit tesisat üzerine kablolama kurallarına uygun bir şekilde anahtar yerleştirilerek bağlantı kesilebilir.

 UYARI

- Erişilebilir aksamlar kullanım esnasında sıcak olabilir. Yanık tehdidinden kaçınmak için, küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

 UYARI

- Fırın ve erişilebilir aksamlar kullanım esnasında sıcak olabilir. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. 8 yaşından küçük olan çocuklar, sürekli ebeveyn kontrolünde olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.

 UYARI

- Lamba değişimi yapılırken, olası bir elektrik çarpmasından kaçınmak için fırının kapalı olduğundan emin olun.

KULLANIM GÜVENLİĞİ

- Bu fırın yalnızca ev tipi yemekler pişirmek için tasarlanmıştır.
- Kullanım sırasında, fırının iç yüzeyleri yanığa sebebiyet verecek oranda sıcak olur. Soğuması için yeterli süre geçinceye kadar fırının iç yüzeylerine veya ısınan parçalara dokunmayın.
- Fırının içinde asla yanıcı madde saklamayın.
- Yüksek sıcaklıkta uzun bir süre boyunca fırının kullanılması halinde fırının yüzeyleri ısınır.
- Pişirme esnasında fırın kapağını, sıcak have ve buharın hızlıca çıkabileceğini dikkate alarak dikkatli açın.
- Alkol içeren gıdalar pişirilirken, yüksek sıcaklık nedeniyle alkol buharlaşabilir ve buhar fırının sıcak bir parçası ile temas ettiğinde alev alabilir.
- Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su temizleyicler veya buhar püskürtmeli temizleyiciler kullanmayın.
- Fırın kullanıldığı esnada çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Pizza gibi donmuş gıdalar Büyük Izgara'da pişirilmelidir. Fırınlama tepsisinin kullanılması halinde, yüksek sıcaklık değişimlerinden dolayı zarar görebilir.
- Sıcakken fırın yüzeyine su dökmeyin. Bu emaye yüzeye zarar verebilir.
- Fırın kapağı pişirme esnasında kapalı tutulmalıdır.
- Fırının tabanını alüminyum folyoyla kaplamayın ve üzerine fırınlama tepsisi veya kabı koymayın. Isınmayı engelleyen alüminyum folyo emaye yüzeyin zarar görmesi ve az pişme sonuçları doğurabilir.
- Meyve suları fırının emaye yüzeyinde kalıcı olabilecek izler bırakabilir. Çok ıslak kekleri pişirmek için, dip tepsiyi kullanın.
- Fırın kapağı açıkken, kapak üzerine fırında kullanılan yemek takımlarını koymayın.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için küçük çocuklar gözetilmelidir.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.
- Eğer güç kablosu hasarlıysa, olası bir tehlikeyi önlemek amacıyla, üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetilmelidir
- cihazlar harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırma maksatlı yapılmamıştır.
- Yüzeyi çizerek camın kırılmasına neden olabileceğinden, fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın
- Bu fırın, gözetim altında tutulmaları veya fırının emniyetli kullanımına dair talimatların öğretilmesi ve oluşabilecek tehlikeleri anlamaları halinde, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal ve zihinsel kapasitelerinde belli oranda engelli veya tecrübe ve bilgi anlamında noksanlığı bulunan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar fırınla oynamamalıdır. Fırının temizliği ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadığı sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su temizleyicler veya buhar püskürtmeli temizleyiciler kullanmayın.
- temizlik koşulları esnasında yüzeyler normalden fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır
- Temizlikten önce fazla dökülmüş sıvılar temizlenmelidir ve temizlik kılavuzunda belirtilen malzemeler temizlik süresince fırında kalabilir.
- Bu fırın buhar veya kendi kendini temizleme işlevine sahipse, fazla dökülmüş sıvılar temizlikten önce silinmeli ve buharlı temizlik veya kendinden temizleme esnasında fırın içinde malzeme bırakılmamalıdır.
- Bu fırın kendi kendini temizleme işlevine sahipse, kendinden temizleme esnasında yüzeyleri normalden fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır.

 UYARI

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra dahi fırının ana güç kaynağıyla bağlantısını kesmeyin.

ATMA TALİMATLARI

Ambalaj malzemesini atma

- Bu cihazı ambalajlamak için kullanılan malzeme geri dönüştürülebilirdir.
- Ambalaj malzemelerini, yerel atık döküm alanınızda bulunan uygun konteynere atın.

Eski cihazların atılması

 UYARI

Eski cihazlarınızı atmadan önce, tehlike kaynağı olmalarını engellemek için kullanılamaz hale getirin. Bunun için, cihazı ana güç kaynağından söküp güç kablosunu çıkartın. Eski cihazların çevreyi korumak için uygun yöntemle atılması büyük önem taşır.

- Cihaz içinde evdeki kullanımından kalan çöplerle beraber atılmamalıdır.
- Toplama tarihlerini ve kamu atık boşaltım tesislerini yerel atık departmanı veya kurumundan öğrenebilirsiniz.

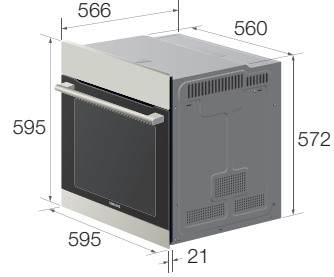
kurulum

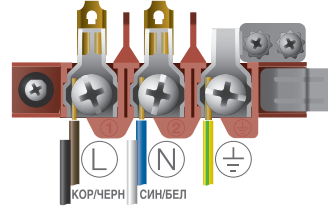
⚠ Kurulum için güvenlik talimatları

Bu fırın sadece ehliyetli bir elektrikçi tarafından kurulmalıdır. Kurulumu yapan kişi, bağlantının ana güç kaynağına ait emniyet önerilerine uygun bir şekilde yapımasından sorumludur.

- Fırın kurulurken elektrikli aksamlara karşı korunma sağlanmalıdır.
- Fırının kurulacağı mutfak DIN 68930'da belirtilen güvenilirlik gereksinimlerini karşılamalıdır.

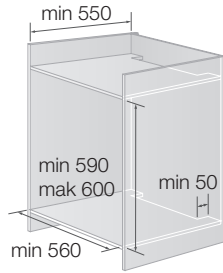
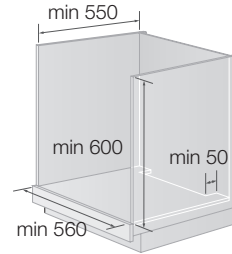
Teknik özellikler

Giriş gerilimi / frekansı	230 V ~ 50 Hz
Hacim (kullanılabilir kapasite)	65 ℓ
Çıkış oranı	mak. 3400 W
Net ağırlık	yaklaşık 33 kg
Ambalajlı ağırlık	yaklaşık 37 kg
Yerleştirme(G x Y x D)	595 x 595 x 566 mm
Fırın iç kesimi (G x Y x D)	440 x 365 x 405 mm

Güç bağlantısı

Fırın şebekeye prizle bağlanmadıysa, emniyet düzenlemelerini sağlayabilmek için çok kutuplu bir şalter (en az 3mm kontak aralığı olan) kullanılmalıdır. Fırın kurulduğu dolabın önündeki alanda bulunuyorsa dahi, güç kablosu (H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm^2) fırına bağlamak için yeterli uzunlukta olmalıdır. İlgili bağlantı uçlarına elektrik hatlarını bağlamadan önce, fırının arka bağlantı kapağını tornavida ile açın ve kablo tutucunun vidalarını gevşetin. Fırın (⏚) ucu aracılığıyla topraklanır. Fırın şebekeye prizle bağlandıysa, priz fırın kurulduktan sonra erişilebilir bir yerde kalmalıdır. Samsung eksik veya hatalı topraklamadan kaynaklanan kazalarda sorumluluk kabul etmez.

Dolaba kurulum

Bu yukarıda veya aşağıda bulunan bir dolaba kurulması gereken bir ankastre fırındır.

- Minimum mesafeleri inceleyin.
- Fırını vida yardımıyla her iki taraftan sabitleyin

Kurulum ardından, vinil koruyucu filmleri fırının kapağından ve fırının iç yüzeylerinden sökün.

Üst dolap

alt dolap

aksamlar ve özellikler

FIRIN KONTROLLERİ

Ön tasarım

Ön panel çeşitli malzeme ve paslanmaz çelik, beyaz, siyah ve cam rengi dahil, renk seçeneklerinde mevcuttur. Kaliteyi arttırma maksadıyla, görünüm değiştirilebilir.

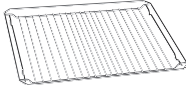
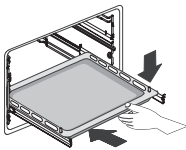
İşlev Seçimi Düğmesi ve Sıcaklık Ayarı Düğmesi dışa çıkık düğmelerdir. Çevirmek için hafifçe basın. (İsteğe bağlı)

AKSESUAR

DİKKAT: Aksesuarı raflara doğru şekilde oturttuğunuzdan emin olun. Tepsilerle fırın tabanı arasında en az 2 cm boşluk bulunmalıdır, aksi halde emaye yüzey zarar görebilir.

UYARI: Yemeklerin ve/veya aksesuarların fırından çıkarılması esnasında çok dikkatli olun. Sıcak yemekler, aksesuarlar ve yüzeyler sizi yakabilir!

Fırınlama tepsisi
Fırınlama tepsisi kek, kurabiye ve benzeri hamur işlerini hazırlarken kullanılabilir.

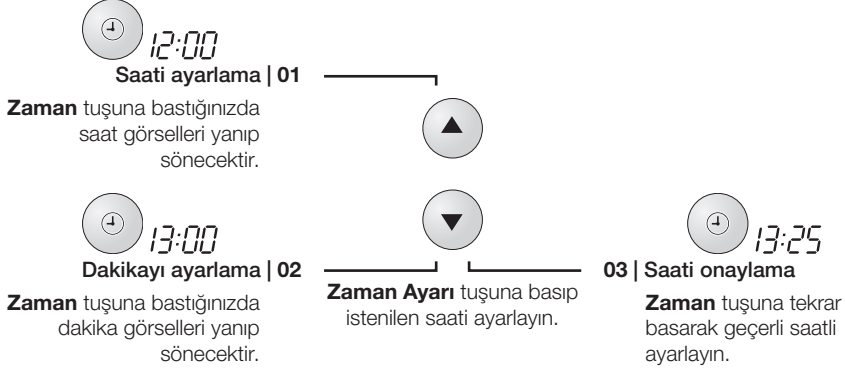
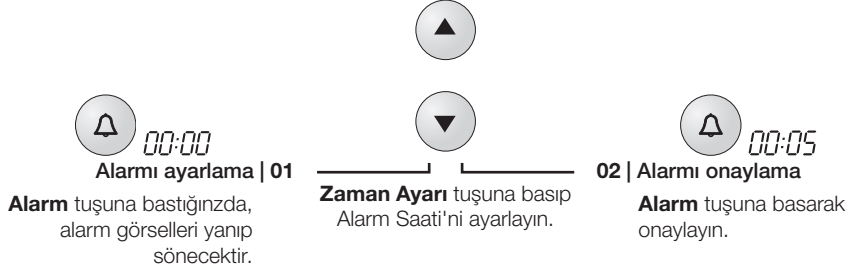
Damlama tepsisi (İsteğe bağlı)
Damlama (Dip) tepsisi kızartma için uygundur. Fırının tabanına sıvıların damlamasını engellemek için küçük ızgara ile beraber kullanılabilir.

Büyük ızgara
Büyük ızgara, ızgara ve kızartma yapılırken kullanılmalıdır. Kasserollar veya diğer pişirme kapları ile kullanabilirsiniz.

İç içe geçirip sürme rehberi (İsteğe bağlı)

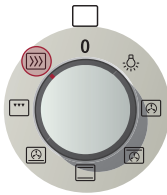
- Izgara, pişirme veya kızartma kabını yerleştirmek için, öncelikle iç içe geçmiş yatakları bir seviye dışarı çekin.
- Tepsi veya kabı yataklara yerleştirip tamamen fırının içine geri itin. Fırının kapağını iç içe geçmiş yataklar fırının içine girdikten sonra kapatın

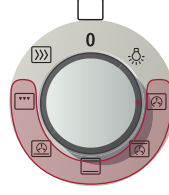
AKSAMLAR VE ÖZELLİKLER

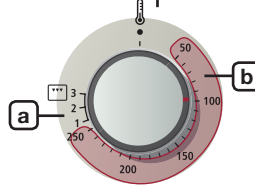
fırın kullanımı

ZAMAN AYARI

Gücü ilk kez bağlarken lütfen ürünü, saati ayarladıktan sonra kullanın.

ALARM'I AYARLAMA

Zamanlı işlem yapmak istemiyorsanız, Alarm'ı 0:00'a ayarlayın.
Çalışma esnasında, geçerli saati görüntülemek için Zaman Tuşu'na basın.

HIZLI ÖNISITMA MODU'NU KULLANMA

Eğer **HIZLI ÖNISITMA** seçeneğini kullanıyorsanız, hiç beklemeden sıcaklığı istenen dereceye kadar arttırabilirsiniz.
Bu önısıtma tamamlanıncaya kadar geçen bekleme süresini önemli ölçüde kısaltır.
Önısıtma tamamlanıncaya dek sıcaklığı istenen seviyeye arttırmak için **HIZLI ÖNISITMA**'yı kullanın. Bunun ardından, devam etmeden önce Pişirme Modu'nu seçin.
Bununla beraber ızgara yapmak için **HIZLI ÖNISITMA**'yı kullanmanız gerekmemektedir.

PİŞİRME MODU'NUN KULLANILMASI

Pişirme modunu ayarlama | 01

İşlev Seçimi Düğmesi'ni çevirerek istenilen pişirme modunu ayarlayın.

02 | Sıcaklığı ayarlama

Sıcaklık Ayarı Düğmesi'ni çevirerek istenilen sıcaklığı seçin.

a Izgara sıcaklığı
- **1:** Düşük
- **2:** Orta
- **3:** Yüksek

b Sıcaklığı ızgara hariç tüm pişirme modları için ayarlayın.

 Eğer Izgara işlevini seçer ve sıcaklığı 50 °C ila 250 °C arasında bir değere ayarlarsanız veya Normal Pişirme modunu seçip sıcaklığı Izgara 1 ila 3 arasında bir değere getirirseniz, sizden zil veya açılır bir mesajla sıcaklığı sıfırlamanız istenir.

 Sadece Lamba Açık

Fırın işlevleri

	Isı yayım Isı yayımıyla oluşan sıcaklık fırının içinde bulunan fanlar tarafından eşit olarak paylaşılır. Bu işlev dondurulmuş gıdalar ve fırınlama için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 170 °C
	Üst Isıtma + Isı Yayım Isı yayımı ve üst ısıtma sisteminin oluşturduğu sıcaklık fırının içinde bulunan fanlar tarafından eşit olarak paylaşılır. Bu işlev et gibi sert gıdaları kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 190 °C
	Geleneksel Sıcaklık üst ve alt ısıtma sistemleri tarafından yayılır. Bu işlev hemen hemen tür farketmeksizin tüm yemeklerin pişirilmesi ve kızartılmasında kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 200 °C
	Alttan Isı Yayımı Isı yayımı ve alt ısıtma sisteminin oluşturduğu sıcaklık fırının içinde bulunan fanlar tarafından eşit olarak paylaşılır. Bu işlev pizza, ekmek ve kek yapımında kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 190 °C
	Geniş Izgara Isı geniş ızgara yüzeyinden yayılır. Bu işlev lazanya ve ızgara et gibi sosla pişirilen yemeklerde kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: Orta

test yemekleri

EN 60350 standartlarına göre

Fırınlama

Önceden ısıtılmış fırına yönelik fırınlama önerileri.

Gıda Türü	Kap & Notlar	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk.)
Küçük kek	Fırınlama Tepsisi	2	Geleneksel	170-190	15-25
Yağsız pandispanya	Büyük ızgarada kek kabı (Koyu renkli, ø 26 cm)	1	Geleneksel	160-180	25-35
Elmalı turta	Büyük Izgara + Fırınlama Tepsisi + Yandan Açılır 2 Kek Tepsisi (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Isı yayım	170-190	80-100
	Büyük Izgara + Yandan Açılır 2 Kek Tepsisi (Dark coated, ø 20 cm)	1 Köşelemesine yerleştirilmiş	Geleneksel	180-200	75-90

Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 5 dakika süresince önceden ısıtın.
Bu işlevi, en yüksek sıcaklık ayarı olan yüksekte kullanın.

Gıda Türü	Kap & Notlar	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk.)
Francala tost	Büyük ızgara	5	Geniş ızgara	yüksek	1nci: 1-2 2nci: 1-1½
Biftek burgerler	Büyük ızgara Dip tepsi (damlayan yağların birikmesi için)	4 3	Geniş ızgara	yüksek	1nci: 7-10 2nci: 5-8

temizlik ve bakım

ELLE TEMİZLEME

 Temizliğe başlamadan önce fırının ve aksesuarların soğuk olduğundan emin olun.

Fırının İç Kesmi

- Fırın iç kesimini temizlemek için, temiz bir bez ve hassas bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın.
- Kapak fitilini elle temizlemeyin.
- Bulaşık veya temizlik süngerleri kullanmayın.
- İnatçı lekeler için özel bir fırın temizleyici kullanın.
- Kapak gövdesi sıcak su, deterjan ve yumuşak naylon bir fırçayla temizlenmelidir.

Aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, bulaşık sünger veya bezleri, bulaşık teli, bıçak veya diğer aşındırıcı maddeleri kullanmayın.

Fırın Dış Kesimi

- Fırın dış kesimini temizlemek için, temiz bir bez ve hassas bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın.
- Kağıt havlu veya kuru bir havluyla kurulayın.
- Tel, yakıcı temizleyici veya aşındırıcı maddeleri kullanmayın.

Paslanmaz çelik fırın ön yüzeyi

- Bulaşık teli, bulaşık süngeri veya diğer aşındırıcıları kullanmayın. Cilaya zarar verebilir.

Alüminyum fırın ön yüzeyi

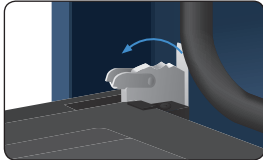
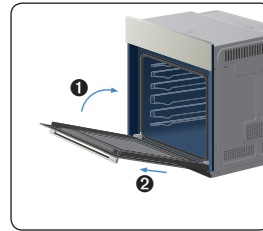
- Yüzeyi kibarca yumuşak temiz bir bez veya mikrofiber bezle ve hassas cam silme deterjanıyla silin.

Aksesuar

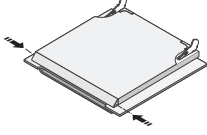
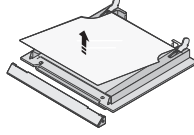
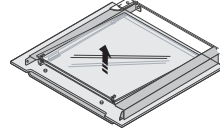
- Her kullanımın ardından aksesuarı yıkayın ve mutfak havlusu ile kurulayın. Gerekmesi halinde, daha kolay temizlemek için 30 dakika ılık sabunlu suda bekletin.

KAPAĞI ÇIKARTMA

Normalde, fırın kapağı çıkarılmamalıdır ancak temizlik gibi maksatlarla çıkarılması gerekiyorsa, şu talimatları izleyin.

 DİKKAT: Fırın kapağı ağırdır.

1. Kapağı açıp her iki menteşe bulunan klipsi de hafifçe vurarak tamamen açın.
2. Kapağı yaklaşık 70 ° açıyla kapatın. Her iki elinizi kullanarak fırın kapağının yanlarını ortasından kavrayın ve menteşelerden çıkabilecek konuma gelene kadar çekerek kaldırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

KAPAK CAMINI ÇIKARMA

Fırın kapağı birbiri üzerine yerleştirilmiş üç cam tabakasıyla donatılmıştır. Bu tabakalar temizlik maksadıyla çıkarılabilir.

1. Kapağın sol ve sağ yanlarındaki her iki düğmeye de basın.
2. Örtüyü kaldırın ve cam 1'i kapaktan çıkarın.
3. Cam 2'yi kaldırın ve tabakaları sıcak suyla veya bulaşık deterjanıyla yıkayın ve yumuşak, temiz bir bezle parlatarak kurutun.

Kapak Camı modelden modele 2EA ila 4EA arası değişmektedir.
Ancak sökme ve takma yöntemi aynıdır.

İç çam 1 toplandığında,

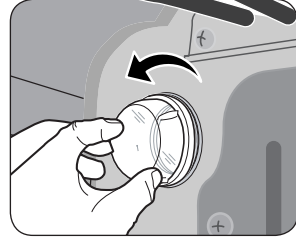
AMPÜL DEĞİŞİMİ

Elektrik tehlikesi!
Fırın ampüllerinden herhangi birini değiştirmeden önce, şu adımları izleyin:

- Fırını Kapalı konuma getirin.
- Fırının şebeke bağlantısını kesin.
- Fırını aydınlatan ampülü ve cam kapağı, fırın kabininin tabanına bir bez koyarak koruyun.
- Ampüller Samsung Servis Merkezi'nden satın alınabilir.

Fırın arka lambası

1. Kapağı saat yönünün tersine çevirerek çıkartın ve bileziği ve çelik yüzüğü alıp cam kapağı temizleyin. Gerekmesi halinde, ampülü 25 watt, 230 V, 300 °C sıcaklığa dayanıklı bir fırın aydınlatma ampülü ile değiştirin.
2. Gerekmesi halinde, cam kapağı, bileziği ve çelik bileziği temizleyin.
3. Metal ve çelik bileziği cam kapağa oturtun.
4. Cam kapağı 1. adımda çıkarttığınız yere yerleştirip tam oturması için saat yönünde çevirin.

garanti & servis

SORUN GİDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Eğer fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Fırın açılmamış olabilir. Fırını açın. • Saat ayarlı olmayabilir. Saati ayarlayın ("Zaman Ayarı" bölümüne bakın). • Gerekli ayarların yapılı olup olmadığını kontrol edin. • Ev sigortası patlamış veya devre kesici atmış olabilir. Sigortaları değiştirin veya devre kesiciyi sıfırlayın. Bunun sürekli tekrar etmesi halinde, ehliyetli bir elektrikçi çağırın.
Fırın işlevi ve sıcaklık ayarlanmış olmasına rağmen, fırın ısınmıyorsa ne yapmalıyım?	• İç elektrik bağlantıları ile ilgili problemler olabilir. Yerel servis merkezinizi arayın.
Eğer bir hata kodu görüntüleniyor ve fırın ısınmıyorsa ne yapmalıyım?	• İç elektrik devresi bağlantılarında bir hata vardır. Yerel servis merkezinizi arayın.
Eğer zaman göstergesi yanıp sönüyorsa ne yapmalıyım?	• Güç kesintisi vardır. Saati ayarlayın ("Zaman Ayarı" bölümüne bakın).
Eğer fırın ışığı aydınlatmıyorsa ne yapmalıyım?	• Fırın ışığı hatalıdır. Fırın aydınlatma ampülünü değiştirin ("Ampül Değiştirme" kısmına bakın).
Eğer fırın fanı ayarlanmadan çalışıyorsa ne yapmalıyım?	• Kullanımın ardından fırın fanları, fırın soğuyuncaya kadar çalışır. Eğer fan fırın soğuduktan sonra çalışmaya devam ederse, yerel servis merkezinizi arayın.

HATA VE GÜVENLİK KODLARI

KOD	SORUN	ÇÖZÜM
E-**[1] -SE-	Fırında meydana gelen bir hata düşük performansa ve güvenlik sorunlarına yol açabilir. Fırını kullanmayı hemen bırakın.	Yerel SAMSUNG Servis Merkezi'ni arayın.
S-01	GÜVENLİK KAPAMASI Fırın ayarlanan sıcaklıkta normalden uzun süredir çalışmaktadır.	Fırını kapatın ve yemeği çıkartın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
----	Mod için uygun bir sıcaklık seçmediyseniz.	Mod için uygun bir sıcaklık seçin. ("Hızlı Önısıtma Modu'nu Kullanma" kısmına bakın)

1) * tüm sayı ve karakterleri temsil eder.

ÜRETİCİ: Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL: +66 (0) 38 · 320 · 777
FAX: +66 (0) 68 · 482 ·271

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.ŞTİ.
Flatofis İstanbul İş Merkezi,Otakçılar Cad. Bina No: 78, Kat:3,
No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul /Türkiye

LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
IRAN	021-8255	
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Kod No: DG68-00352B

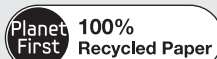
BF1N4T223

Built-in Oven

user manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

This manual is made with 100% recycled paper.

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.
This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.
The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

Warning or Caution	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

 WARNING

- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

 WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 WARNING

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away
- Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning.
- If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning.
- If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

 WARNING

Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

 WARNING

Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger. To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead. To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

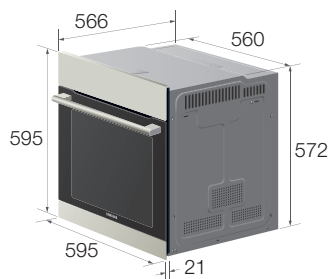
installation

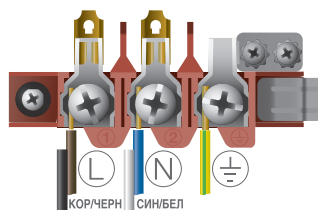
⚠ Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

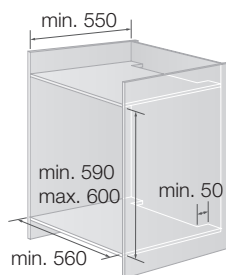
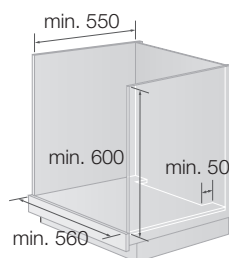
Technical specifications

Input voltage / frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	65 ℓ
Output rating	max. 3400 W
Net weight	approx. 33 kg
Weight with packaging	approx. 37 kg
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm

Power connection

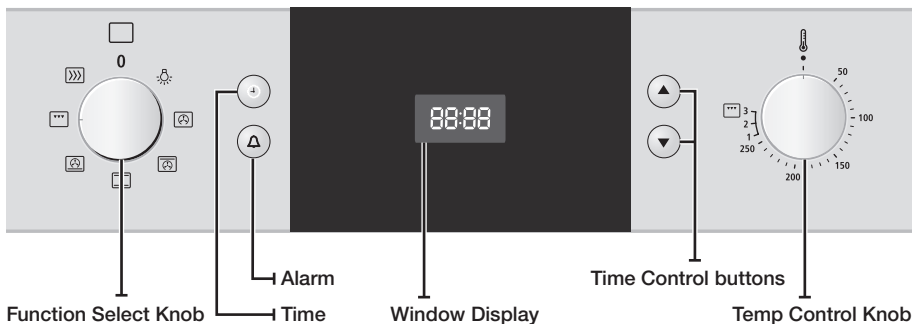
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

- Observe minimum distances.
- Fix oven on both sides using screws

After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.

Upper cabinet

Lower cabinet

parts and features

OVEN CONTROLS

Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

The Function Select Knob and the Temp Control Knob are pop - up knobs. Simply push to turn. (Optional)

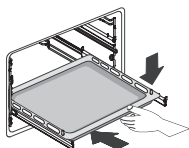
ACCESSORY

CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

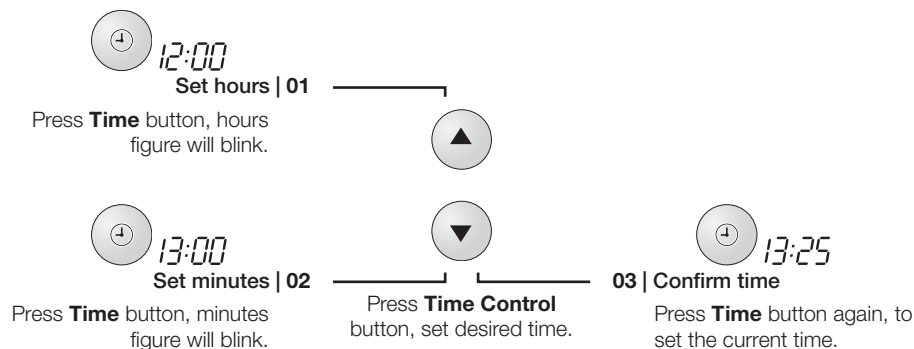
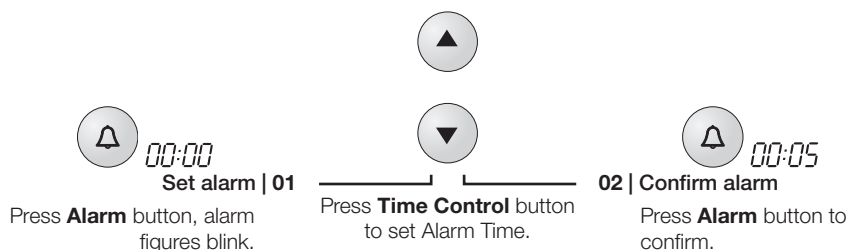
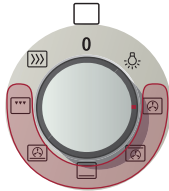
Baking tray
The baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.

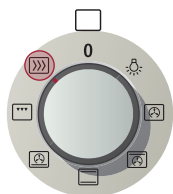
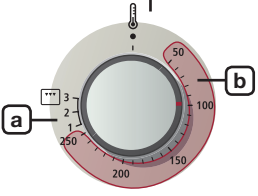
Dripping tray (Optional)
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.

Big grid
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots.

Telescopic slide guide (Optional)

- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven

TIME SETTING

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

SET ALARM

If you want to stop the timer operation, set the Alarm to 0:00.
While it is operating, press the Time Button to display the clock for the current time.

USING THE FAST PREHEATING MODE

If you use the **FAST PREHEATING** option, you can increase the temperature up to the set value in no time.
This will drastically shorten your waiting time until the preheating is done.
Use the **FAST PREHEATING** option to increase the temperature to the set value until the preheating is completed. Then switch to Cooking mode before proceeding.
However, you do not need to use **FAST PREHEATING** for grilling food.

USING THE COOKING MODE

Set cooking mode | 01

Turn **Function Select Knob**, set desired the cooking mode.

02 | Set temperature

Select the desired temperature by turning the **Temp Control Knob**.

a Grill temperature
1: Low
2: Medium
3: High

b Set the temperature for all cooking other than grilling.

If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with a buzzer and popup message.

 Only Lamp On

Oven functions

	Convection The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature: 170 °C
	Top Heat + Convection The heat generated by the upper heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature: 190 °C
	Conventional Heat is emitted from the upper and lower heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature: 200 °C
	Bottom Heat Convection The heat generated by the lower heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature: 190 °C
	Large Grill Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature: Medium

test dishes

According to standard EN 60350

Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small cake	Baking Tray	2	Conventional	170-190	15-25
Fatless sponge cake	Baking tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160-180	25-35
Apple pie	Big grid + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Big grid + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	180-200	75-90

Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.
Use this function with the maximum temperature setting of high.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White bread toast	Big grid	5	Large grill	high	1st: 1-2 2nd: 1-1½
Beef burgers	Big grid Deep pan (to catch drippings)	4 3	Large grill	high	1st: 7-10 2nd: 5-8

cleaning and care

HAND CLEANING

 Make sure the oven and accessory is cool before cleaning.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.
- The cover casing should be cleaned using hot water, detergent and a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

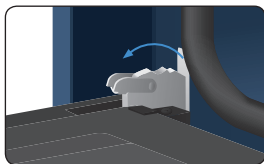
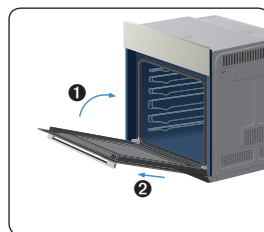
- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessory

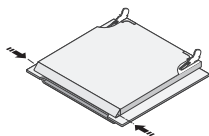
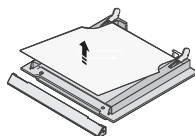
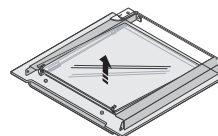
- Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

 CAUTION: The oven door is heavy.

1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.
2. Close the door by approximately 70 °. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

CLEANING AND CARE

DOOR GLASS REMOVAL

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.
2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.
3. Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model.
But, the method of the disassembly and assembly is same.

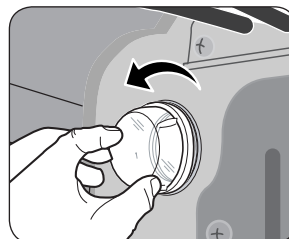
When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

BULB EXCHANGE

Danger of electric shock!
Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp

1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn’t heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock (see section “Time Setting”). • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There was a power failure. Set the clock (see section “Time Setting”).
What should I do if the oven light doesn’t illuminate?	• The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section “Bulb Exchange”).
What should I do if the oven’s fan is running without having been set?	• Following use, the oven’s fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

ERROR AND SAFETY CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
E-**[1] -SE-	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call local SAMSUNG service centre.
S-01	SAFETY SHUTOFF Oven has continued operating at set temperature for prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again.
----	If you did not select an appropriate temperature for the mode.	Select the correct temperature for the mode. (see section “Using the Fast Preheating mode”)

1) * refers to all numbers or characters.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DG68-00352B